

Panner og kasseroller

Det er ikke enkelt å finne et materiale som oppfyller alle ønskelige krav for tilberedning av mat. De forskjellige materialene har sine fordeler og ulemper, finn ut hva ditt behov er, og velg riktig kasserolle, gryte eller panne basert hovedbruk. Kanskje må du ha flere forskjellige panner og kasseroller!

Panner skal alltid varmes opp på middels varme (3-4) for deretter å øke temperaturen gradvis til steketemperatur. (Test: hell litt vann på pannen – hvis vannperlene ”danser” rundt er det varmt. Skru så opp til jevn varme. Hvis koketoppen kan justeres til f.eks 8, kan det stekes ved 5-6.)

ALUMINIUM panner og kasseroller

Dette metallet egner seg spesielt godt til kasseroller på grunn av lav vekt og materialets styrke. Bunnen bør være tykk av flere grunner; den må holde seg plan under oppvarming, den skal utnytte energien bedre og ikke brenne maten, men distribuere varmen jevnt. Aluminiums evne til å lede varme gir unike kokeegenskaper, fordi varmen ledes raskt opp langs side flatene i kasserollen. Aluminium leder varme opptil 15 ganger bedre enn stål.

Culina har et bredt spekter av produkter produsert av aluminium. Aluminium er et mykere metall enn rustfritt stål og krever mere pleie, både i bruk og under rengjøring. Alle aluminiumsproduktene hos Culina er av en høy kvalitet. Det er det klart beste materialet for å gi jevn varmfordeling. Aluminium i seg selv kan ikke brukes på induksjon, og bør vurderes om riktig på åpne gass komfyrer. Vedlikehold :

Alle produkter produsert av aluminium kan ha utfordringer i en oppvaskmaskin. Såpen i oppvaskmaskinen fører til at produktet misfarges på grunn av den kaustiske basen til vaskemidler. Ved bruk av Aluminiums produkter, kontakt din såpeleverandør for å finne såpeprodukter som fungerer med aluminium.

Tidens tann:

Etter hvert som man bruker sine kasseroller og panner vil det oppstå flekker og fargeforandringer på produktene, uansett materiale.

Små, hvite flekker eller korrosjon på utsiden av rustfrie kasseroller. Dette kommer av at man har tilsatt salt i kaldt vann. Ikke tilsatt salt før vannet koker, eller maten er serveringsklar.

Gråhvite prikker og flekker. Hardt vann kan forårsake dette. Dette kan fjernes ved at du koker opp en eddikløsning. Skyll og tørk godt.

Regnbuefarger. Dette er helt ufarlig og forårsaket av en altfor brå temperaturforandring når kjelen tømmes rett etter koking, og forsvinner neste gang kasserollen brukes. Du kan også koke opp en eddikløsning i kjelen. Fargeforandringer i en belagt kasserolle skyldes vanligvis for høy temperatur. Unngå å varme opp kasserollen når den er tom. Bruk også generelt lavere temperaturer.